

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи
з дисципліни

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕХНОЛОГІЧНІ
ПРОЦЕСИ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ
(ПРАКТИКУМ)**

*(для студентів 5-6 курсу всіх форм навчання спеціальності
7.14010101, 8.14010101 – Готельна і ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2016

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» (для студентів 5-6 курсу всіх форм навчання спеціальності 7.14010101, 8.14010101 – Готельна і ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад. : Н. Ю. Балацька, І. В. Сегеда. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 44 с.

Укладачі: канд. техн. наук, ст. викл. Н. Ю. Балацька
ст. викл. І. В. Сегеда

Рецензент: канд. техн. наук, доц. І. В. Золотухіна

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 27.08.2014 р.

ЗМІСТ

	стор.
Вступ.....	4
1 Програма навчальної дисципліни.....	4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни	5
1.2 Інформаційний зміст дисципліни.....	6
2 Структура навчальної дисципліни.....	9
2.1 Теми практичних занять.....	10
2.1.1 Практичне заняття «Проектування житлових та побутових приміщень готелів».....	10
2.2 Завдання і методичні вказівки до виконання самостійної роботи.	16
Список рекомендованих джерел	36
Додатки	38

ВСТУП

Сьогодення визвало стрімкий розвиток відносин між країнами, який пов'язаний з обміном професійною інформацією, розширенням уяви про сучасні підходи до організації обслуговуючих та виробничих процесів, про розробку і впровадження нових технологій надання сервісного обслуговування, про нові моделі торгово-технологічного устаткування, меблів, що використовуються під час проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Програма дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» передбачає набуття студентами теоретичних знань і навичок з питань проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу. Щоб підприємство було сучасним, відповідало всім вимогам, що ставляться перед організацією сервісного процесу обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, фахівці повинні вміти активно впливати на модернізацію цих процесів.

Тому проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства (ГРГ) має стати динамічним, розвиватися з урахуванням світової практики і наукових досягнень в галузі технології та організації обслуговуючих процесів.

Для формування знань та умінь фахівця рекомендується оптимальне співвідношення різних форм навчання. Під час вивчення дисципліни використовуються лекційні та практичні заняття, які передбачають вибір найбільш доцільної конфігурації будівлі, складу приміщень, розрахунок потужності закладу, добір устаткування та меблів, визначення площі окремих приміщень та будівлі в цілому, виконання компоновочного рішення окремих приміщень та будівлі в цілому, дискусії дадуть змогу визначити методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Теоретичний матеріал слід вивчати, користуючись рекомендованою навчальною літературою. Здобуття міцних знань з дисципліни можливе за умов систематичної самостійної роботи над курсом. Робота щодо засвоєння матеріалу дисципліни має бути послідовною та регулярною.

Під час вивчення дисципліни спочатку слід засвоїти загальні положення, а далі переходити до детального вивчення окремих питань.

1 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» розроблена для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, магістр спеціальності 7.14010101, 8.14010101 – Готельна і ресторана справа» галузі знань 1401 – Сфера обслуговування.

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» полягає у:

- формуванні у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями;
- наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості розміщення об'єктів ГРГ; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;
- набутті навичок із визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- оволодінні основами архітектурного проектування об'єктів ГРГ;
- формуванні у студентів системи знань стосовно особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуюча нормативна документація щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- історію виникнення та напрямки розвитку проектування;
- основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів;
- особливості організації сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах;
- основні типи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- особливості проектування адміністративно-господарських приміщень готелів;

- особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях;
- особливості проектування житлових побутових приміщень готелів;
- основні етапи та відмінності у проектуванні виробничих, торгових, адміністративно-побутових, технічних і складських приміщень закладів ресторанного господарства різного типу;
- організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства;

вміти:

- обґрунтовувати об'ємно-планувальні рішення об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- проектувати адміністративно-господарські приміщення готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлові і побутові приміщення готелів;
- проектувати виробничі, торгові, адміністративно-побутові, технічні і складські приміщення закладів ресторанного господарства різного типу;
- обґрунтовувати об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях
- скласти організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- скласти кошторис витрат проектів об'єктів готельно-ресторанного господарства, його обґрунтування та доцільність впровадження;

мати компетентності:

- володіти основними етапами й методами розробки й реалізації об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- приймати рішення щодо проектування кількості адміністративно-господарських приміщень готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлових і побутових приміщень готелів;
- визначати площі цих приміщень залежно від місткості та категорії готелю;
- демонструвати навички практичного використання економіко-математичних методів під час проведення фінансово-економічних розрахунків щодо доцільності реалізації проекту;
- розробляти пропозиції щодо удосконалення діяльності підприємства в умовах конкурентного середовища.

1.2 Інформаційний зміст дисципліни

Змістовий модуль 1

Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1.1 Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.

2. Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

3. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Тема 1.2 Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

2. Архітектурно-планувальна організація готелів.

3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 1.3 Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.

2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Тема 1.4 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.

2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Тема 1.5 Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

2. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.

Тема 1.6 Проектування приміщень громадського призначення у готелях

1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.

2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.

3. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.

4. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Тема 1.7 Проектування житлових та побутових приміщень готелів

1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.

2. Основні принципи проектування житлових приміщень.

3. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Змістовий модуль 2

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 2.1 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторан-

ного господарства залежно від категорії готелю.

2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Тема 2.2 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.

2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Тема 2.3 Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.

1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.

2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

3. Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.

Тема 2.4 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.

2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

3. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Тема 2.5 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 2.6 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

Тема 2.7 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

1. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

2. Порядок виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		лк	лб	пр/сем	срс		лк	лб	пр/сем	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МОДУЛЬ 1. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)										
Змістовий модуль 1										
Тема 1.	4/4	1		1	2/2	5	0,5		0,5	4
Тема 2.	5/6	1		1	3/4	5	0,5		0,5	4
Тема 3.	6/7	1		2	3/4	5,5	0,5		1	4
Тема 4.	11/12	2		2	7/8	11,5	0,5		1	10
Тема 5.	9/11	1		2	6/8	9,5	0,5		1	8
Тема 6.	11/13	1		4	6/8	11,5	0,5		1	10
Тема 7.	12/14	1		4	7/9	12	1		1	10
Разом за ЗМ1	58/67	8		16	34/43	58	4		6	48
Змістовий модуль 2										
Тема 1.	8/9	1		2	5/6	7,5	0,5		1	6
Тема 2.	9/10	2		2	5/6	10	1		1	8
Тема 3.	10/11	1		4	5/6	10	1		1	8
Тема 4.	11/11	1		4	6/6	8	1		1	6
Тема 5.	9/9	1		2	6/6	7,5	0,5		1	6
Тема 6.	12/14	2		2	8/10	9,5	0,5		1	8
Тема 7.	9/13	1		2	6/10	11,5	0,5		1	10
Разом за ЗМ2	68/77	9		18	41/50	68	6		8	54
Усього годин	126/144	17		34	75/93	126	10		14	102
Курсовий проект										
Вступ	2	-	-	-	2	2	-	-	-	2
Розділ 1.	6	-	-	2	4	6	-	-	0,5	5,5
Розділ 2.	6	-	-	2	4	6	-	-	0,5	5,5
Розділ 3.	9	-	-	3	6	9	-	-	1	8
Розділ 4.	10	-	-	4	6	10	-	-	1	9
Розділ 5.	10	-	-	4	6	10	-	-	0,5	9,5
Висновки та пропозиції	4	-	-	-	4	4	-	-	-	4
Список джерел	2	-	-	-	2	2	-	-	-	2
Додатки	5	-	-	2	3	5	-	-	0,5	4,5
Усього годин	54	-	-	17	37	54	-	-	4	50

Примітка: спеціаліст / магістр

2.1 Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д/в	з/в
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства			
1	Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування	1	0,5
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	1	0,5
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2	1
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2	1
5	Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2	1
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	4	1
7	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	4	1
Змістовий модуль 2. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях			
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2	1
9	Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2	1
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	1
11	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	4	1
12	Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	2	1
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2	1
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	1
Разом		34	14

2.1.1 Практичне заняття «Проектування житлових та побутових приміщень готелів»

Метою практичного заняття є ознайомлення з нормативними вимогами та рекомендаціями щодо об'ємно-планувальних рішень житлових приміщень готелів (мотелів).

Виконання практичного заняття дозволяє забезпечити поглиблене вивчення питань щодо визначення типів планувальних рішень житлових поверхів та їх характеристик; порядку визначення складу та площі житлових номерів різної категорії; зонування житлових номерів та приміщень поповерхового обслуговування в плані поверхів засобу розміщення; функціональної та планувальної організації житлових номерів; добору меблів та устаткування для житлових номерів; особливостей та вимог до проектування приміщень поповерхового

обслуговування у готелях.

Під час виконання практичного заняття студенти виявляють уміння застосовувати придбані теоретичні знання на практиці та творчо вирішувати практичні завдання.

Порядок проведення заняття

Практичне заняття виконується на основі вивчення лекційного матеріалу, а також базових знань щодо проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Процес виконання практичного заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання завдань.
4. Підведення підсумків заняття.

Загальні положення

Проектування житлової групи приміщень

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. Залежно від прийнятого архітектурно-планувального і конструктивного рішення житлової частини будівлі, а також рівня комфорту готелю площа номерів складає приблизно від 54 до 70% площі забудови житлового поверху; площа приміщень для персоналу, який обслуговує номери – 1,8-8,4%; загальні горизонтальні комунікації – 13,1-22%; вітальні на житлових поверхах – 0-3,8%.

Житловий поверх в більшості випадків вирішується в коридорній, галерейній, зрідка секційній планувальних структурах або в їх поєднаннях.

Головним житловим приміщенням у планувальній структурі готелю виступає *житловий номер*, який забезпечує його основну функцію – надання послуг з розміщення гостей.

Житлові номери за кількістю житлових кімнат класифікуються на одно-, дво-, три- і багатокімнатні (номери-апартаменти) та поділяються на такі категорії: президентський апартамент, бізнес-класу, економ-класу, люкс, напівлюкс, дубль (студію), комплекс, однокімнатний [4].

У плануванні житлових номерів виділяються наступні *функціональні зони*: житлова кімната, санвузол, прихожа, кухня (в номерах-апартаментах). Розміщення функціональних зон в номері, їх кількість, розміри визначаються його планувальною композицією [2].

Структура житлових кімнат залежить від їх місткості, категорії номера, рівня комфорту готелю і його спеціалізації.

До житлової групи приміщень належать і *коридори*, які становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках (не менше 1,3 і не

більше 2,4 м).

Холи є важливим комунікаційним вузлом, що з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Це приміщення для відпочинку і зборів гостей, що прибули, жителів готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей.

Вітальня – приміщення, як правило, відмежоване від коридору перегородкою або глухою стіною і звільнений від людського потоку. Розміщують вітальню на всіх поверхах з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць у номерах. Вітальня може бути об'єднана з поверховими холами або безпосередньо з'єднані з ними.

До блоку *побутових приміщень* відносять приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які обладнують столами, прасувальними дошками, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення *поверхового обслуговування* слід блокувати, передбачаючи один блок на 30 місць у готелях категорії *****; на 40 місць - ****; на 50 місць - ***; на 60 місць - **. Приміщення поповерхового обслуговування в готелях категорії * і ** допускається розташовувати через поверх. Мінімальний склад приміщень поповерхового обслуговування може бути представлений лише кімнатою чергового персоналу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованим або окремо розміщеним шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку номера з вестибюльною службою.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч з вантажопасажирських ліфтом, двері якого повинні відкриватися в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідйомника.

Приміщення для брудної білизни передбачають площею до 8 м² і розміщують поруч з вантажним ліфтом; обладнують стелажми і білизнопроводом з прийомними клапанами для спуску брудної білизни.

Запитання для контролю студентів

1. Типи планування житлового поверху.
2. Порядок визначення та площі житлових номерів готелів різної категорії, варіанти їх компоновочного рішення.
3. Особливості проектування номерів готелів різних категорій.
4. Порядок визначення складу та площі приміщень поповерхового обслуговування готелів та варіанти їх компоновочного рішення.
5. Вимоги до освітлення номерів готелів.
6. Архітектурно-планувальні характеристики житлових приміщень готелю.
7. Особливості планування балконів та лоджій у номерах.

Методика проведення заняття. Порядок виконання роботи

1. Визначити та розрахувати якісний та кількісний склад житлових номерів закладу, що проектується, за варіантом, що наведені у Додатку А.

1.1 Згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди» (додаток Б) розрахувати кількість номерів за типом у проектуваному закладі.

1.2 Визначити загальну площу житлового номеру визначеної категорії за формулою:

$$S_{ж№} = S_{ж.} + S_{в.} + S_{с.в.} \quad (1.1)$$

де $S_{ж№}$ – загальна площа номеру визначеної категорії, m^2 ;

$S_{ж.}$ – площа житлової кімнати, m^2 ;

$S_{в.}$ – площа вітальні, m^2 ;

$S_{с.в.}$ – площа санітарного вузла номера. m^2 .

Результати розрахунків представити у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1 – Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду закладу готельного господарства на ___ номерів.

Назва номерів	Типи номерів				Кількість номерів, шт.	Типи санвузлів (за розрахунком)	
	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, m^2 , не менше			Основний, (m^2)	Додатковий, (m^2)
			за нормою	за розрахунком			
Люкс	2	2 (1)	35	39	2	4,5	2,5
...							
Номер I категорії	1	1	10	12	2	3	–
Номер I категорії	1	2	14	16	27	3,5	–
Разом			

1.3 Визначити загальну площу всіх житлових номерів визначеної категорії за формулою:

$$S_{ж№i} = S_{ж№.} \times N_{№} \quad (2)$$

де $S_{ж№i}$ – загальна площа всіх житлових номерів визначеної категорії, m^2 ;

$N_{№}$ – кількість номерів визначеної категорії, шт.

1.4 Визначити загальну суму площі житлових номерів усіх категорій за формулою:

$$\sum S_{ж. №№} = S_{ж. №1} + S_{ж. №2} + \dots + S_{ж. №i}, \text{ м}^2, \quad (3)$$

де $\sum S_{ж. №№}$ – загальна сума площі житлових номерів.

1.5 Визначити загальна площу житлових поверхів, виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54...70% площі забудови житлових поверхів (% площі житлових номерів обирається враховуючи категорію закладу, що проектується):

$$S_{\text{заг. жит. пов.}} = S_{ж. №№} / 0,54 \dots 0,7, \text{ м}^2, \quad (4)$$

1.6 Визначити кількість житлових поверхів (студент визначає самостійно, враховуючи планувальну структуру коридору та кількість номерів на одному житловому поверсі).

1.7 Розрахувати площу одного житлового поверху.

$$S_{\text{жит. пов.}} = S_{\text{заг. жит. пов.}} / n_{\text{пов.}}, \text{ м}^2, \quad (5)$$

де $n_{\text{пов.}}$ – кількість житлових поверхів.

2. Підібрати оснащення меблями та інвентарем номерів однієї з категорій, враховуючи вимоги ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди» (Додаток В), ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». Результати підбору оформити у вигляді таблиці.

Таблиця 2 – Оснащеність номеру типу _____ готелю __зірок на __ номерів меблями та інвентарем

№ з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90x200 см	
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з на матрацником - наволока - ковдра - ковдра додаткова - подушка - подушка додаткова - покривало на ліжко	
3.	Килим	
 згідно ДСТУ 4269-2003	

3. Визначити та розрахувати склад і площі приміщень поверхового обслуговування, закладу що проектується (згідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди» (додаток Г). Під час розрахунків, необхідно враховувати відсоток забудови цих приміщень від площі житлового поверху. Результати представити в табл. 3.

Таблиця 3 – Приміщення поверхневого обслуговування

Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
1. Хол (вітальня)	30 м ²	3	90
2. Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10		
3. Комора прибирального інвентарю	4		
...	4		
Разом	...		

4. Скласти перелік вимог та розробити план номеру готелю (мотелю). Визначити конфігурацію номера та необхідні геометричні розміри в плані. Накреслити план номеру з розташуванням обладнання; скласти експлікацію приміщень та специфікацію обладнання. Креслення виконуються на аркуші формату А3, М 1:100.

Вимоги до виконання креслення плану номеру

План номеру виконується у масштабі 1:100.

На кресленні плану повинні бути показані:

- зображення всіх стін та перегородок з наведенням їх товщини і прив'язки;
- проставлені зовнішні розміри (вікон, дверей та пристінків);
- позначення приміщень на плані номером у кружку діаметром 7-8 мм;
- назва та площа кожного приміщення з точністю до 0,01 м², які наводять в експлуатації;
- умовні позначення санітарно-технічного обладнання, вікон, дверей і сходів;
- розташування на плані меблів та позначення їх номером у кружку діаметром 4-6 мм;
- перелік усіх меблів, занесений у специфікацію обладнання із зазначенням їх розмірів та кількості;
- оформлення креслення на аркуші формату А3 з рамкою (товщина лінії – 0,5 мм) та штампом.

5. Підвести підсумки практичної роботи.

Структура завершеної роботи:

- Мета та завдання практичної роботи;
- вихідні данні за варіантом;
- розрахункова частина з обґрунтуванням та поясненнями;
- перелік вимог до проектування номеру готелю за варіантом;
- графічна частина (план номеру готелю (мотелю), експлікація примі-

щень та специфікація обладнання на аркуші формату А3 (М 1:100),

- висновок.

2.2 Завдання і методичні вказівки до виконання самостійної роботи

Самостійна робота є одним з найважливіших компонентів освітнього процесу, що передбачає інтеграцію різних видів індивідуальної та колективної навчальної діяльності, яка здійснюється як під час аудиторних, поза аудиторних занять, без участі викладача, так і під його безпосереднім керівництвом. У контексті сучасної системи навчання самостійна робота домінує серед інших видів навчальної діяльності студентів після практичної підготовки та дозволяє розглядати накопичувані знання як об'єкт власної діяльності студента.

Для забезпечення самостійної роботи є передбачення в робочих програмах самостійного вивчення студентами окремих тем навчальної дисципліни.

Ефективність самостійної роботи залежить від її організації, змісту, взаємозв'язку та характеру завдань.

З одного боку, самостійна робота розглядається як педагогічний засіб організації та управління самостійною діяльністю студента в навчальному процесі, з іншого боку, – це особлива форма навчально-наукової діяльності.

Важливим для професійної освіти є навчити студента опановувати професійну термінологію, оперувати спеціальною термінологією, аргументовано висловлювати власну думку, аналізувати факти, опонувати та вміти вести дискусію. В зв'язку з цим значення набуває самостійна робота з додатковими джерелами (глосаріями, енциклопедіями, словниками, базами даних), що забезпечує можливість зіставлення матеріалу, узагальнення, порівняння, аналізу, класифікації.

У сучасних умовах інформатизації суспільства та оновлюваної педагогічної системи проблема самостійності виходить на якісно новий рівень. Аналіз досліджень з проблеми використання інформаційних технологій у навчанні студентів дозволяє визначити основні напрями активного застосування інформаційних технологій у навчальному середовищі: розширення можливостей підвищення якості освіти, відкриття нових можливостей розвитку мислення студентів, підбір індивідуальних способів отримання знань шляхом самостійної роботи за допомогою інформаційно-комп'ютерних технологій, як фактора зближення сфери освіти з реальним світом, поєднуючи традиційні та сучасні методи навчання, що сприяє створенню єдиного освітнього інформаційного середовища.

Таким чином, раціональна організації самостійної роботи студентів з використанням інноваційних форм дозволяє не тільки інтенсифікувати роботу в якісному засвоєнні навчального матеріалу, а й закладає основи подальшої постійної самоосвіти та самовдосконалення, а інформаційно-освітнє середовище, яке створюється за допомогою інтеграції сукупності програмно-апаратних та традиційних форм навчання визначає самостійну роботу студента як більш незалежну, пріоритетну та творчу.

2.2.1 Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д/в	з/в
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства			
1	Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування	2	4
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2	4
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2	4
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	6	10
5	Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	5	8
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	5	8
7	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	6	10
Змістовий модуль 2. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях			
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	4	6
9	Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	4	8
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	8
11	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	4	6
12	Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	4	6
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	6	8
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	8
	Усього	58	98

Змістовий модуль 1

Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1.1 Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування

1 Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства; сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності; існуюча нормативна документація щодо проектування закладів

готельно-ресторанного господарства; техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства; моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення; розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій; проведення експертизи проєктів.

Зв'язок з іншими дисциплінами:

Дисципліни, на які спирається вивчення даної дисципліни	Дисципліни, вивчення яких спирається на дану дисципліну
Гігієна і санітарія в галузі	Дипломне проектування
Організація готельного господарства	
Організація ресторанного господарства	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	
Охорона праці в галузі	
Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі	
Інноваційні ресторани технології	
Інженерне обладнання будівель	

2 Мета і завдання проектування. Класифікація проєктувальних видів діяльності

Мета проектування підприємства – розробка комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюється будівництво або реконструкція підприємства на відведеній земельній ділянці.

Завдання проектування зводяться до створення проєкту будівлі, яка відповідає за своєю технологічною структурою архітектурно планувальному, конструкторському, інженерному рішенням у відповідності з основними технічними напрямками в проектуванні будинків.

Історія проектування пов'язана з історією розробки технічних засобів, яку можна розділити на 3 періоди: ремісничого і мануфактурного виробництва, машинно-фабричного виробництва і період, специфіка якого зумовлена впливом НТР. У кожному з періодів науково-технічний зміст і методи створення конструкції технічних засобів визначалися рівнем розвитку продуктивних сил і матеріального виробництва.

У 60-ті роки ХХ ст. був зроблений крок у напрямку впорядкування основ проектування. Зароджувалася наука про проектування - методологія проектування, що складається з постановки задач, дослідження, і застосування накопичувальних знань, які належать до процесу проектування. Завдання цієї науки зводиться до виявлення тих аспектів мислення і інформації, які є суттєвими в проектуванні.

Сьогодні проектування розглядається як процес, який розвивається у часі.

Воно за своєю суттю є інформаційною підготовкою перебудови дійсності. Ця зміна має бути об'єктивним, запланованим, ефективним, допустимим і естетично позитивним, тобто доцільним.

На сьогодні немає чіткої класифікації видів проектувальної діяльності. Умовно її можна уявити, поклавши за основу професійну спрямованість і характер об'єктів проектування в різних сферах людської діяльності.

Результатом проектування є проект. **Проектом** в інженерному проектуванні називається комплексний технічний документ, який складається з текстової (пояснювальна записка, розрахунки, обґрунтування) і графічної (креслення і схеми) інформації, замовлених специфікацій на матеріали, вироби та обладнання, а також кошторисних документів, відповідно з яким будують і експлуатують об'єкт, що проектується.

3 Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база

Проектування – це творче мислення в інженерній діяльності, тому для виконання проекту підприємства необхідні різносторонні знання фахівців різного профілю.

В основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства лежать типізація, спеціалізація та уніфікація. Типізація зумовила розробку певних вимог до проектування кожного типу підприємств готельно-ресторанного господарства [1; 2].

У проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства виділяють два види типізації – функціонально-технологічну та архітектурно-будівельну. Функціонально-технологічна типізація – це зведення в єдину групу підприємств за певними ознаками, що зумовлює їх характерні риси. Архітектурно-будівельна типізація – це відбір якісних та економічно вигідних типів будівлі, їх планувальних, конструктивних елементів, деталей і окремих параметрів, і обґрунтоване зведення їх різноманіття до невеликого числа.

За спеціалізацією підприємства готельно-ресторанного господарства під-розділяються на підприємства загального типу, спеціалізовані та комплексні. Спеціалізація може бути функціональною і технологічною.

Основною законодавчою і нормативною базами під час проектування закладів готельно-ресторанного господарства є ДБН, ДСТУ, СНіП, СанПіН. [8-13, 17-30].

Тема 1.2 Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

1 Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії

Важливе поліфункціональне значення для готельних підприємств має прилегла територія. Вона повинна бути достатньою в розмірах для виконання виробничих завдань засобу розміщення, забезпечення необхідних рекреаційних, екологічних, естетичних умов для гостей тощо.

У структурі важливих функціональних зон прилеглої до готелю території виділяється майданчик для паркування автотранспорту, вхід в готель, під'їзні

шляхи до приміщень допоміжних служб, гараж, спортивні споруди та для відпочинку, зелені насадження. Планування і розміри прилеглої до готелю території повинні бути раціональними і відповідати вимогам окремих категорій готелів щодо рівня комфорту.

Площа ділянки для забудови готелю визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелю.

У складі ділянки повинні бути передбачені:

- облаштовані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення;

- майданчики для стоянки автомобілів;

- майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів;

- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю, в'їзди в підземні гаражі або стоянки;

- господарська зона, ізольована від зони гостей, з проїздом для вантажного транспорту, з під'їздами автотранспорту до розвантажувальних майданчиків і дебаркадерам.

При проектуванні забудови готелів слід дотримуватися:

- інтенсивність використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, примігистральних і міжмагістральних територій;

- кількісне співвідношення територій або фонду різного функціонального призначення, відповідне функціонально-планувального утворення;

- вимоги охорони пам'яток історії та культури, збереження історичного планування і забудови;

- вимоги охорони навколишнього середовища та територій природного комплексу (ПК);

- санітарно-гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

2 Архітектурно-планувальна організація готелів

Архітектурно-планувальна організація споруд готельно-ресторанних комплексів - важливий фактор їхнього функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на тлі споруд іншого функціонального профілю.

Архітектурно-планувальні особливості ГРК виступають в якості важливого економічного чинника їх розвитку. З типом планування і забудови суттєво пов'язані видатки на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), догляд і ремонт будівлі та ін.

Архітектурно-планувальна характеристика ГРК впливає на особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами, важливий фактор безпеки проживання для гостей і роботи для персоналу. У великих ГРК виникає необхідність додаткових заходів безпеки, зумовленою людським, природничим, технічним факторами.

У той же час, архітектурно-планувальна організація ГРК також зазнає впливу ряду факторів, серед яких основні: історичний тип будівлі, місце в місь-

кій забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, клас ресторану, економічні, етнічні особливості регіону.

Значну роль в архітектурно-планувальній організації ГРК грає їх розташування в міській забудові: в центрі міста, на його околиці, поблизу визначних об'єктів міської інфраструктури (пам'ятки історії та архітектури, відомчих установ, закладів культури та ін), у приміській або парковій зоні відпочинку.

3 Типологія готельних споруд та їх характеристика

Поєднання факторів формування архітектурно-планувальних форм в конкретному випадку зумовило виникнення різних типів конструкцій готельних споруд. У типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до відома два критерії: по-перше, розташування і зв'язок між основними функціональними приміщеннями; друге, планування згідно певної геометричної форми.

Готельні споруди в розташуванні і зв'язку між основними архітектурно-просторовими приміщеннями у плануванні поділяються на такі типи:

- централізоване планування;
- блокове планування;
- подіумне планування.

Згідно з використанням в будівництві готелю основних геометричних форм, виділяються такі типи планування: спрощене; компактне; ускладнене; атріумне.

Тема 1.3 Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

1 Внутрішня організація функціональних елементів готелів

Сучасні готельні підприємства – це поліфункціональні і універсальні споруди, які забезпечують комплекс послуг: прийняття, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг.

Поліфункціональність зумовлена поєднанням в одній споруді різних типів функціональних приміщень. Можливістю вибору будь-яких пропонованих готелем послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів.

Всі приміщення готелів розділяються на чотири головні групи:

- житлові;
- адміністративно-господарські;
- інженерно-технічні та підсобні приміщення;
- приміщення громадського призначення.

Структура приміщень в готелях визначається його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей та умов праці персоналу.

Житлові приміщення забезпечують простір та умови надання основних послуг – ночівлю та харчування, вони представлені номерами різних категорій і функціонально пов'язаними з ними побутовими приміщеннями.

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, ко-

ридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу.

Адміністративно-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне та господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, які входять в його структуру.

Група приміщень *громадського призначення* забезпечує простір та умови для технологічного процесу створення та організації споживання готельного продукту в спеціальних просторово-розмежованих приміщеннях загального користування, закладах ресторанного господарства, спортивно-оздоровчих, ділового, розважального, культурно-масового та іншого функціонального призначення.

Інженерно-технічні та підсобні приміщення забезпечують простір та умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання в готельному підприємстві, зберігання витратних ресурсів, інвентарю, тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, комори, білизняні приміщення і ін.

2 Функціональне зонування внутрішнього простору готелів

У кожному готельному підприємстві окремі приміщення або їхні групи виконують різні функції, тому дуже важливе виявлення взаємозв'язку між окремими приміщеннями (або їх групами) при збереженні їх чіткого функціонального розмежування. Разом з існуючими умовами функціонально-технологічних процесів, що відбуваються в готельному підприємстві, раціонального переміщення і зосередження людей, ергономічного розміщення устаткування і меблів, архітектурна організація внутрішнього простору враховує духовні потреби людини і закономірності естетичної дії внутрішнього простору на нього.

Угрупування внутрішніх просторів також впливає на композиційне вирішення готельної будівлі. В одних випадках, коли ядро композиції розташовують по осі симетрії, а другорядні приміщення групують навколо нього, формується симетрична схема. В інших, коли ядро композиції розташовують не централізовано, а супідрядні елементи вільно групують по відношенню до нього, створюється асиметрична композиційна схема.

Розрізняють два види функціонального зонування: вертикальне і горизонтальне. При горизонтальному зонуванні всі внутрішні простори розташовуються в горизонтальній площині і об'єднуються в основному горизонтальними комунікаціями (коридорами, холами, галереями та ін.). При вертикальному зонуванні простори розташовуються за рівнями (поверхам або ярусам) і зв'язуються між собою вертикальними комунікаціями (сходи, пандуси, ліфти, ескалатори і т.д.), що, зазвичай, є тут основними.

Функціональне зонування проводять на основі загальної ідеї архітектур-

но-планувальної композиції і функціонально-технологічної організації приміщень готельної будівлі або комплексу. У крупних готельних підприємствах зустрічаються обидва види функціонального зонування.

Організацію плану готельної будівлі визначають розташуванням і взаємозв'язком ядра (найзначніше – за функціями і розмірами приміщення) із структурними елементами і групами приміщень по горизонталі в площині поверху і вертикалі між поверхами.

Основними функціональними елементами в готельному підприємстві є:

- вестибюльна група або група приймально-допоміжних приміщень;
- група приміщень адміністрації;
- група житлових приміщень готелю;
- група службових, господарських приміщень;
- група приміщень інженерного устаткування готелю;
- група приміщень закладу ресторанного господарства.

Проте залежно від типу і категорії засобу розміщення можуть додаватися і інші групи приміщень:

- групи приміщень культурно-масового обслуговування і рекреації;
- група приміщень торгово-побутового обслуговування;
- група приміщень лікувально-діагностичного призначення.

Тема 1.4 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

1 Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства

Головним чинником, основою об'ємно-планувальних вирішень готельного підприємства, його будівель і споруд є функціональне призначення, тобто та діяльність (функціонально-технологічний процес), заради якої будується готельне підприємство. Функціонально-технологічний процес так само визначає кількість людей, що беруть в ньому участь, устаткування, меблі, впорядкування і організацію внутрішнього простору.

У зв'язку з постійно-змінними вимогами споживачів готельних послуг і розвитком науково-технічного прогресу змінюються і функціонально-технологічні процеси, що протікають в готельних підприємствах, і що призводить до зміни або змішування різних типів готельних підприємств.

Залежно від характеру функціональних процесів угруповання приміщень повинне враховувати:

- взаємозв'язки приміщень, що вимагають безпосереднього сполучення приміщень (наприклад, ресторанний зал, вестибюль і гардероб і т.п.);
- взаємозв'язки приміщень за допомогою горизонтальних і вертикальних комунікацій (коридори, сходи, ліфти та ін.).

Один і той же функціональний процес може мати декілька раціональних схем організації внутрішнього простору або об'ємно-планувальних схем. Вибір певної планувальної схеми визначають характером функціональних процесів, але у всіх випадках структура середовища повинна відповідати структурі функ-

цій.

Відомі можливі поєднання просторів усередині будівлі зводяться до шести основних схем: осередкова, коридорна, анфіладна, зальна, павільйонна і змішана або комбінована

2 Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів

Формоутворення основних і другорядних приміщень, їхнє поєднання залежить від функції цих приміщень. Виділяють два основні методи побудови архітектурно-планувальної композиції залежно від вимог, що пред'являються до формування внутрішнього простору.

Перший метод ґрунтується на чіткому розподілу всіх приміщень на однорідні функціональні групи і елементи функціональних зв'язків.

Система організації діяльності в такій будівлі відповідає внутрішнім просторам. Залежно від функції внутрішні простори можуть об'єднуватися по горизонталі – розгорнена на горизонтальній площині архітектурно-планувальна композиція (наприклад, мотелі) і вертикалі – компактна, з вертикальною організацією зв'язків між групами внутрішніх просторів (багатоповерхові готелі).

Другий метод ґрунтується на універсальності і багатоцільовому використанні внутрішнього простору шляхом створення єдиного великого гнучкого внутрішнього простору з простим контуром об'єму. В даному випадку функціональні групи або зони формуються за рахунок розділення простору спеціальними конструкціями – мобільними перегородками. Залежно від необхідності здійснення того або іншого функціонально-технологічного процесу можна легко провести зміни шляхом розташування перегородок в необхідному порядку. Даний варіант використовують при зміні просторів в готельних і ресторанних приміщеннях, коли треба в одному приміщенні провести різні заходи (наприклад, провести банкет окремо від всіх гостей готелю для учасників наукового симпозіуму); проведення виставок і ярмарок на основі використання площі готельного підприємства, коли великий простір розбивають на зони, тобто формують окремі приміщення для різних учасників заходу.

Тема 1.5 Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

1 Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Група адміністративно-господарських приміщень в готелях забезпечує простір та умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень.

Адміністративно-господарські приміщення є основними у забезпеченні функції управління готельним підприємством, що забезпечують простір для адміністрації та допоміжного персоналу. У планувальній структурі підприємства готельного господарства адміністративно-господарські приміщення найчастіше розташовують на першому-другому поверсі, що забезпечує швидкий дос-

туп і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності підприємства готельного господарства. Усі адміністративно-господарські приміщення згідно функцій у процесі управління умовно поділяються на основні та допоміжні.

Господарські і підсобні приміщення призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії також належать складські приміщення з збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури і вологості повітря, приміщення завідувача складськими приміщеннями, пральня.

У планувальній організації готельних засобів господарські і підсобні приміщення розташовуються на цокольному поверсі або на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше розташовуються приміщення для зберігання білизни та інвентарю.

2 Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу. Поліфункціональність приміщень групи вестибюлів зумовлює необхідність організації різних функціональних зон: зони відкритого простору, вестибюля, зони роботи, торгової зони і зони обслуговування, зони відпочинку (очікування).

Розміщення і взаємозв'язок функціональних зон вестибюля визначає різні типи планування приміщень групи вестибюлів. Структура та розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації засобу розміщення.

Тема 1.6 Проектування приміщень громадського призначення у готелях

1 Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів

Група приміщень громадського призначення в готелях виконує важливу соціальну і виробничу функцію - забезпечує простір для організації процесу споживання готельних послуг, тут здійснюється процес виробництва готельного продукту.

Приміщення громадського призначення в порівнянні з іншими функціональними приміщеннями характеризується значними розмірами, їхня ємність і структура залежить від загальних розмірів підприємства готельного господарства і профілю його діяльності.

У планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення згідно значення простору в їх функціонуванні, виділяється основний, додатковий і допоміжний простір.

2 Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування

Приміщення розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування в плануванні готельних споруд найчастіше розташовані в одному об'ємно-планувальному просторі приміщень, можуть бути заблоковані або розташовуватися в окремій споруді. Часто розважальні та інформаційно-пізнавальні приміщення розташовані спільно або в структурі приміщень ресторанного господарства, туристично-спортивного призначення та композиційно їх доповнюють.

Структура приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування залежить від ємності, комфорту, спеціалізації, розташування готелю. Найбільш типовими в готелях є різнофункціональні зали: конференц-зали, універсальні, виставкові спортивні, танцювальні та ін.

3 Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю

У готелях туристичного і курортного типу в структурі виділяються приміщення туристсько-спортивного профілю. Туристсько-спортивні приміщення активного відпочинку згідно особливостей функціонування поділяються на спортивно-оздоровчі, спортивно-тренувальні та туристсько-спортивні.

У курортних готелях, закладах розміщення соціального та комерційного типу, орієнтованих на надання послуг відпочинку та оздоровлення, в структурі формуються групи приміщень спортивно-оздоровчого призначення – відкриті спортивні споруди, басейни, тенісні корти, гольф-поля, універсальні і поле функціональні майданчики і зони. Для закладів розміщення туристського типу характерні приміщення спортивно-тренувального і туристсько-спортивного призначення.

У групі спортивно-оздоровчих приміщень найбільш типові басейни і водні атракціони.

Приміщення туристсько-спортивного призначення характерні для засобів розміщення, орієнтованих на прийом осіб, які займаються активним туризмом. Структура приміщень визначається типом закладу розміщення і особливостями використання природного ландшафту.

4 Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення

Приміщення торгового-побутового призначення забезпечують клієнтів засобів розміщення товарами і послугами, що задовольняють біологічно необхідні, культурно-естетичні потреби гостей і відвідувачів, урізноманітнюють їх відпочинок. У готелях побутові приміщення представлені перукарнями, майстернями дрібного ремонту одягу, взуття, пункти прийому і прання білизни, хімчисткою, пунктами прокату товарів культурно-побутового.

Торгові приміщення в плануванні готелів найчастіше згруповані в блоки, розташовуються на першому поверсі і композиційно доповнюють приміщення вестибюля, в окремих випадках приміщення ресторанного господарства, побутові приміщення. У планувальній композиції першого поверху торгові примі-

щення можуть мати внутрішній і окремий зовнішній вхід.

Побутові приміщення характерні для готелів середньої та значної місткості, високого рівня комфорту. Найбільш типовими є перукарські та косметичні салони, розташовані на першому поверсі в групі приміщень вестибюля, рідше - інших поверхах. Ці приміщення доцільно розташувати у вузлових пунктах переміщення клієнтів готелю і одночасно планування входу повинно бути зручним для доступу ззовні для відвідувачів.

У готелях значної місткості у структурі побутових приміщень передбачені пральня, хімчистка, майстерні з дрібного ремонту одягу і взуття, частково побутові функції виконують приміщення персонального обслуговування гостей - масажний кабінет, салон моди, салон краси.

Тема 1.7 Проектування житлових та побутових приміщень готелів

1 Підходи до планувальних рішень житлових поверхів

Планування житлового поверху в готелях визначається типом горизонтальних комунікацій (коридорів), що забезпечують функціональний зв'язок між приміщеннями поверху. Тип поверху визначає планувальну організацію житлових номерів і господарських приміщень, його економічність, можливість рекреаційного використання, планувальну організацію вертикальних комунікацій. Розрізняють такі типи планування житлового поверху: коридорна, галерейна, секційна, комбінована.

2 Основні принципи проектування житлових приміщень

Житловий номер виступає головним житловим приміщенням у планувальній структурі готелю, забезпечує його основну функцію - надання послуг з розміщення гостей. У сучасному готелі номер повинен виконувати функції універсального приміщення і забезпечувати задоволення різних потреб гостей в період їх короткочасного перебування в засобі розміщення - відпочинок, умови праці, ділові відносини, санітарно-гігієнічні умови, зручність у використанні особистих речей, зовнішній зв'язок і т.д.

Раціонально спланований і забезпечений необхідним обладнанням номер, грає істотну роль в рентабельності готелю. Дотримання вимог щодо розмірів, структури функціональних приміщень в номері відбивається на його обслуговуванні, поточних витратах, амортизації, ремонті, найголовніше в забезпеченні комфортного перебування гостей - вирішальний фактор в показності готелю.

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони: житлова кімната, санвузол, прихожа, кухня (в номерах-апартаментах). Розміщення функціональних зон в номері, їх кількість, розміри визначаються його планувальною композицією.

Обладнання житлових номерів - це організація внутрішнього простору в номері, яка повинна забезпечити комфортні умови проживання гостей і зручне обслуговування персоналом готелю. Загальний комфорт внутрішнього простору номера включає функціональний, екологічний та естетичний комфорт.

3 Основні принципи проектування побутових приміщень

У блок приміщень, де надають побутові послуги, відносяться приміщення

для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які обладнують столами, прасувальна дошка, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованим або окремо розміщеним шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку номера і вестибюльну службами.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч з вантажопасажирських ліфтом, двері якого повинні відкриватися в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідйомника.

Приміщення для брудної білизни розміщують поруч з вантажним ліфтом; обладнують стелажми і білизнопроводом з прийомними клапанами для спуску брудної білизни.

Змістовий модуль 2

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 2.1 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

1 Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю

Заклади ресторанного господарства в готелях слід проектувати у відповідності з завданням на проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 та СанПиН 42-123-5777, ДБН В 2.2-20:2008. «Готелі. Будинки і споруди».

2 Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії

Заклади ресторанного господарства, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті, обслуговуючі тільки проживаючих. Вхід в заклади ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** повинен бути з готелю, для ресторанів в готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% найбільшої зміни в їдальнях і 2% у буфетах. У готелях категорії * - відповідно 20% і 10%. У готелях категорії **** і ***** слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу.

Тема 2.2 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

1 Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства, що проектується, та його потужність. Основою всіх технологічних розрахунків є

виробнича програма підприємства, що проектується. Виробнича програма обумовлена, насамперед, характером технологічного процесу, типом і класом підприємства, характером виробництва і системою обслуговування.

На заготівельних підприємствах виробнича програма визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності.

Виробничу програму *заготівельних цехів* розробляють на тиждень, 2-3 тижні, на квартал, на рік.

Централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності організується на заготівельних підприємствах в м'ясному, птахоголовому, овочевому, рибному, а також у спеціалізованих цехах - кулінарному та кондитерському. Воно припускає поділ виробничого процесу на спеціалізовані лінії і ділянки з виготовлення подібних за технологією напівфабрикатів і виробів. При цьому враховуються асортимент продукції, способи кулінарної обробки, вимоги санітарії, умови зберігання та реалізації продукції.

2 Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства для доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв організують гарячий, холодний і цехи доробки напівфабрикатів і обробки зелені.

При складанні виробничої програми враховують рекомендований асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів для відповідного типу підприємства ресторанного господарства (наказ № 365), процентного співвідношення страв в асортименті, певну послідовність запису закусок і страв, потужність підприємства ресторанного господарства, споживчий попит, контингент людей, що харчуються, особливості регіонів (смаки, традиції, звички); сезонність, наявність сировини на складі, трудомісткість приготування страв, кількісний і професійний склад виробничих працівників, рівень механізації праці, а також вартість страв, форми обслуговування, температуру подачі страв, характер теплової обробки, фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

На підставі виробничої програми розробляються для виконавців (бригадири, кухарі) виробничі завдання по випуску певного асортименту та обсягу продукції.

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе, закусточних), а також підприємств, які обслуговують певний контингент з вільним вибором страв, визначають кількість страв, реалізованих в залі. На основі прогнозованої кількості реалізованої продукції розробляють меню проєктованого ресторанного господарства.

Тема 2.3 Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

1 Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ

До заготівельних цехів ЗРГ належать: овочевий, м'ясо-рибний. М'ясо-рибний цех призначений для первинної обробки м'яса, птиці, риби та приготування напівфабрикатів. У м'ясо-рибному цеху здійснюється механічна кулінар-

на обробка м'яса, птиці, риби. Термін роботи цеху залежить від режиму роботи підприємства.

Основною вимогою при організації м'ясо-рибного цеху є розмежування технологічного обладнання, інвентарю та інструментів для обробки м'яса і риби. В даному цеху виділяються окремі лінії обробки цих видів сировини. На лінії м'ясних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з м'яса і птиці.

На лінії рибних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з риби. У цеху приготування м'ясо-рибних напівфабрикатів робиться первинна обробка м'ясних і рибних напівфабрикатів. На лінії обробки продуктів встановлено виробничий стіл з мийною ванною, передбачено необхідний інвентар та інструменти.

2 Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ

До доготівельних цехів ЗРГ належать: холодний та гарячий цехи. У гарячому цеху підприємства ресторанного господарства готують перші та другі страви, гарніри, соуси, гарячі напої. Крім того, в них виробляється теплова обробка продуктів, що надходять для доопрацювання в холодний цех.

Найбільш доцільна розстановка устаткування трьома паралельними лініями. У середній частині цеху в одну лінію встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього розташовуються робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На одній лінії обробляються продукти для перших страв, а на іншій - для других страв, соусів і гарнірів.

У гарячий цех надходять напівфабрикати з усіх заготівельних цехів підприємства, тому він повинен мати зручний зв'язок з ними. Приміщення гарячого цеху повинне бути розташоване поруч з холодним цехом і мийної столового посуду. Гарячий цех повинен бути пов'язаний безпосередньо з роздавальною. Якщо на підприємстві ресторанного господарства зали розміщуються на декількох поверхах, то доцільно розташовувати гарячий цех на поверсі, де найбільшу кількість місць у залі. Готова продукція доставляється в зали на інші поверхи за допомогою підйомника. У гарячому цеху має бути обов'язково денне освітлення.

3 Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ

Холодний цех підприємства ресторанного господарства призначений для приготування холодних і солодких страв. Частина продукції цеху надходить у реалізацію без попередньої теплової обробки, тому до приміщень, обладнання та безпосередньо до працівників пред'являються високі санітарно-гігієнічні вимоги.

Важливе значення має оформлення холодних страв і закусок. Тому слід приділяти увагу нарізці продуктів, розташуванню компонентів страви і т.д. Для виконання цих вимог необхідні раціональна організація робочих місць, набір різноманітних інструментів, інвентарю та висока кваліфікація кухарів.

Найчастіше в цеху виділяють дві технологічні ділянки: для приготування холодних страв і закусок і для приготування солодких страв. В залежності від типу підприємства, характеру обслуговуваного контингенту, попиту спожива-

чів в холодному цеху можна виділяти спеціалізовані ділянки з виготовлення салатів і вінегретів, з приготування бутербродів, холодних супів. У холодних цехах великих закладах ресторанного господарства з широким асортиментом страв можна виділяти окремі ділянки для приготування холодних страв і закусок з м'яса, риби, овочів. Холодний цех розташовують поряд з гарячим цехом і роздавальною.

Тема 2.4 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

1 Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства

Складські приміщення класифікують на дві групи: охолоджувані і не охолоджувані.

В охолоджуваних камерах зберігають скоропсувальні продукти: м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, фрукти, холодні і винно-горілчані напої, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби, харчові відходи.

У не охолоджуваних камерах зберігають сухі продукти (борошно, цукор, крупи, і т.д.), овочі, інвентар, тару, білизна. Кількість і структура складських приміщень залежать від типу підприємства і його місткості.

Групу складських приміщень слід розмішувати одним блоком в підвальному, цокольному або на першому поверсі будівлі з боку господарської зони підприємства. Взаємозв'язок цих приміщень визначається їх функціональним призначенням і схемами вантажопотоків. Охолоджувані і неохолоджувані приміщення мають бути максимально наближені до завантажувального майданчику і приміщення для прийому і розвантаження продуктів, а також вантажно-розвантажувальної рампи. Завантажувальний майданчик обладнають люками, пандусами, похилими і вертикальними підйомниками (під час розміщення складської групи в підвалі або цокольному поверсі), вагами, а також різними засобами механізації.

Охолоджувальні камери рекомендується розташовувати єдиним блоком в північній або північно-східній частині будівлі. Безпосередньо до них має примикати машинне відділення.

Слід дотримуватись прямокутної конфігурації групи охолоджуваних приміщень без зайвих виступів і кутів; двері мають відкриватися в спеціальний неопалювальний тамбур.

Камеру харчових відходів, зазвичай, розміщують на першому поверсі будівлі (окремо від загальних продуктових камер) з виходом через тамбур назовні і в коридор підприємства. Вона має бути пов'язана (по вертикалі або по горизонталі) з миючими столового посуду, таким чином, щоб на шляху транспортування відходів їжі не було зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

2 Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення

Склад і площі складських приміщень матеріально-технічного призначення для різних типів закладів ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

3 Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції

До експедиції відносять: приміщення для завантаження, приймання та комплектації продукції; охолоджувані камери для зберігання готової продукції; комора кондитерських виробів; приміщення для прийому, розбору, мийки, сушіння та зберігання експедиційної тари, мийки, сушіння та зберігання контейнерів і стелажів, завантажувальна платформа експедиції з боксами, приміщення експедитора.

Для групи експедиційних приміщень передбачають зв'язок з виробничими цехами та завантажувальною платформою. Їхнє планування має виключати виникнення зустрічних потоків вивезеної продукції та повертнення (використаної) експедиційної тари.

Тема 2.5 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

1 Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства

До груп приміщень для відвідувачів входять зали з роздавальними, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками.

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, зазвичай, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПиН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи зумовлюється схемами руху відвідувачів, персоналу, що обслуговує, потоків чистого й брудного посуду. Зали мають бути зручно зв'язані з приміщеннями вестибюля (гардеробом, санвузлом для відвідувачів), роздавальною й мийною столового посуду.

Загальна площа вестибюля з гардеробом, туалетними кімнатами і умивальниками визначається за нормами площі на одне місце в залі (згідно СНіП). Площі окремих приміщень вестибюля визначають компонуально з урахуванням санітарних і будівельних норм на ці приміщення.

2 Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

Групу адміністративно-побутових приміщень слід проектувати єдиним блоком, який допускається розташовувати в будь-якому поверсі будівлі. До них має бути забезпечений підхід, який обходить виробничі та складські приміщення, і одночасно мусить здійснюватися зв'язок з усіма цехами і службами підприємства.

Кабінет директора рекомендується розміщувати біля зали, кімнату персоналу – в групі виробничих приміщень, ближче до гарячого цеху і мийної посуду.

Побутові приміщення (гардеробні, душові, санітарні вузли для обслуговуючого персоналу) також слід компонувати єдиним блоком ізольовано від виробничих приміщень підприємства.

Склад і розміщення технічних приміщень визначається прийнятими в проекті видами санітарно-технічних пристроїв, системами холодо- та енергопостачання. Вентиляційні камери повинні мати безпосередній зв'язок з вентиляційними комунікаціями, тепловий пункт - з системами опалення та водопостачання.

Для технічних приміщень рекомендується передбачити самостійний вхід з вулиці (з господарської зони).

Тема 2.6 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

1 Мета, завдання та послідовність розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства

Об'ємно-планувальні параметри будівлі закладу ресторанного господарства визначаються потужністю підприємства, особливостями технологічного процесу, розміщенням обладнання.

Досвід проектування і будівництва закладу ресторанного господарства дає змогу виділити наступні напрямки їхніх об'ємно-планувальних рішень залежно від розміщення, а саме:

- в будинках, що стоять окремо;
- в прибудовах будинку іншого призначення;
- в будівлі іншого призначення.

Розміщення закладу ресторанного господарства в будівлі, що розташоване окремо, має перед іншими рішеннями низку переваг. Перш за все, легше вирішуються всі технологічні завдання проектування. Однак, в сучасних умовах будівництво нової будівлі надзвичайно дороге.

У прибудовах до будівлі іншого призначення заклад ресторанного господарства розміщують тоді, коли це обумовлено архітектурними вимогами або відповідає їм (якщо таким способом вирішується питання землевідведення під будівництво закладу ресторанного господарства).

До будівлі іншого призначення відносяться готелі, вокзали, театри, кінотеатри, корпуси навчальних та оздоровчих установ, торгові центри, виробничі

та адміністративно-побутові корпуси промислових підприємств, житлові будинки. Поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю викликає певну складність компонування цехів, служб, приміщень основного підприємства і закладу ресторанного господарства, і призводить до дублювання деяких служб. Наприклад, в ресторанах при готелі, крім входу з вестибюля, передбачають самостійний, відокремлений вхід з вулиці з усіма відповідними приміщеннями (вестибюлем, гардеробом, санвузлами).

Об'ємно-планувальні схеми закладу ресторанного господарства, як і схеми інших будівель, будуються за трьома основними типами: очаговом, зальному і комбінованому.

2 Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

Приміщення для відвідувачів, а також виробничі та адміністративні приміщення, зазвичай, слід розміщувати в надземних поверхах. Допускається розміщувати ці приміщення в цокольних поверхах.

Складські, технічні, побутові приміщення, а при спеціальному обґрунтуванні – приміщення для відвідувачів, виробничі та адміністративні приміщення допускається розміщувати в підвальних поверхах при забезпеченні необхідних санітарно-гігієнічних умов та дотримання вимог пожежної безпеки у відповідності з розділами СНіП.

Виробничі цехи допускається розміщувати в одному приміщенні. При об'єднанні в одному приміщенні цехів з різним температурно-вологісним режимом слід застосовувати технологічне, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових продуктів задані температури. Мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; в цьому випадку мийну столового посуду слід відокремлювати бар'єром.

Зали і обслуговуючі їх гарячий і холодний цехи, а також мийну столового посуду слід розташовувати, зазвичай, в одному рівні.

У підприємствах із самообслуговуванням приміщення для роздавальної не потрібно; роздаточну в цьому випадку слід розміщувати на площі залу.

Приміщення завантажувальних, розміщені в цокольних або підвальних поверхах повинні бути обладнані люками з дверима (вертикальними) і пандусами.

При проектуванні складських приміщень слід передбачати можливість розвантаження овочів і хліба безпосередньо в комору, минаючи розвантажувальну.

Тема 2.7 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

1 Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства

Побудовані більше 15-20 років тому за типовими та індивідуальними проектами їдальні, ресторани, кафе та інші заклади ресторанного господарства

вже не в змозі забезпечити нормальні умови праці, вдосконалення техніки і технології, механізацію та автоматизацію виробничих процесів. Багато підприємств розташовані в пристосованих будівлях з неповним складом приміщень, внаслідок чого порушується потоковість технологічних процесів, не дотримуються санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку приміщень, використовується морально застаріле обладнання. Сформовані методи і форми обслуговування не відповідають запитам споживачів. Все це диктує необхідність реконструкції багатьох підприємств із збереженням контурів будівлі при одночасному їх технічному переозброєнні та модернізації.

Основною метою реконструкції є створення підприємств з більш високими техніко-економічними параметрами, такими, як: підвищення якості готової продукції; зниження трудомісткості страв; створення нормальних умов праці, впровадження сучасної техніки і технології, нових методів і форм організації виробництва, реалізації та споживання тощо.

2 Порядок виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню

Перш ніж приступити до розробки проекту реконструкції того чи іншого закладу (цеху), необхідно намітити основні напрямки реконструкції і шляхом техніко-економічних розрахунків обґрунтувати ефективність намічуваних заходів. Реконструкція може здійснюватися за різними напрямками.

Об'ємно-планувальні рішення і параметри будівлі при реконструкції визначаються також габаритами існуючих будівель.

Заклад ресторанного господарства може бути розміщено в окремій будівлі, прибудові до інших будівель, окремих поверхах будівлі іншого призначення, окремих поверхах будівлі основного призначення та ін.

Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення приймають з урахуванням зміни технологічних процесів, з мінімальною перебудовою будівлі при реконструкції.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі [та ін.]. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
2. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
3. Ольхова А. П. Гостиницы / А. П. Ольхова. – Москва : Стройиздат, 1983. – 175 с.
4. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О. І. Черевко. – Харків : ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
5. Дипломное проектирование предприятий питания: под общ. ред. проф. Шильмана Л. З. – Саратов : Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.
6. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц / С. И. Байлик. – Київ : Альтерпресс, 2002. – 374 с.
7. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навч. посібник / В. Г. Банько. – Київ : Центр інформаційних технологій, 2006. – 292 с.
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
12. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
13. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
14. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред. Н. О. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
15. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
16. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Профобриздат, 2003 – 207с.
17. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадянського харчування.
18. ДБН А 22-3:2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
19. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
20. ДБН АЗ.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
21. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
22. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.

23. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд.
24. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
25. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
26. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
27. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
28. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
29. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
30. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.(СанПін).
31. Система бронювання готелів і авіарейсів у мережі Інтернет [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel-web.com>
32. Інформаційний розділ стосовно туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.net>
33. Туризм у світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldhotel.com>
34. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hotels.net>
35. Система прийняття рішень для турагентств та їх клієнтів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.leisureplan.com>
36. Система комп'ютерного бронювання всіх сегментів туру [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travelocity.com>
37. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.com.ua>
38. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.greentour.com.ua>
39. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>
40. Онлайндова служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

Завдання

1. Проект готелю 3 зірки на 35 номерів ділового призначення.
2. Проект готелю 4 зірки на 150 місць сімейного призначення.
3. Проект готелю 5 зірок на 120 номерів у місті.
4. Проект готелю 2 зірки на 250 місць.
5. Проект готелю 3 зірки на 50 номерів.
6. Проект туристичного комплексу 3 зірки на 45 номерів у передмісті.
7. Проект туристично-оздоровчого комплексу 4 зірки на 100 номерів.
8. Проект спортивно-оздоровчого комплексу 3 зірки на 60 номерів.
9. Проект лікувально-оздоровчий комплексу 3 зірки на 100 місць.
10. Проект бази відпочинку 2 зірки на 75 номерів.
11. Проект готельно-офісного центру 4 зірки на 40 номерів.
12. Проект конгрес-готелю 5 зірок на 300 місць.
13. Проект курортного готелю 4 зірки на 80 номерів.
14. Проект мотелю 3 зірки на 20 номерів.
15. Проект мотелю 2 зірки на 50 місць.
16. Проект готелю-люкс на 55 номерів.
17. Проект готелю-резиденція 5 зірок на 40 номерів.
18. Проект палац-готелю 5 зірок на 65 номерів.
19. Проект пансіонату 2 зірки на 200 місць.
20. Проект готельного комплексу 3 зірки на 85 номерів.
21. Проект готельно-ресторанного комплексу 4 зірки на 150 місць.
22. Проект готельно-ресторанного комплексу 5 зірок на 150 номерів.

Площі номерів готелів різних типів (рекомендовані ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди»)

Категорії готелів	Назва номерів	Типи номерів			% номерів кожного типу	Типи санвузлів ¹⁾	
		Кількість кімнат	Кількість міст	Житлова площа, м ² , не менше		Основний	Додатковий
1	2	3	4	5	6	7	8
*****	Президентський апартамент ²⁾	3 та більше	1(2)	60	Не більше 5	А	Г
	Апартамент ²⁾	2 та більше	2	45		Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		Б	Г
	Напівлюкс, студіо	1	2	25	Не більше 35	В	-
	Номер I категорії	1	1(2)	14	Не менше 50	В	-
	Номер I категорії	1	2	16		В	-
****	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	50	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		В	Г
	Напівлюкс, студіо	1	1	16		В	-
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	15	Не менше 60	В	-
***	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	40	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30		В	Г
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	14	Не менше 70	В	-

1	2	3	4	5	6	7	8
**	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 5	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	9(12)		В	-
	Номер II категорії	1	2	12	Не менше 25	Г	-
	Номер III категорії	1	3	16	Не менше 50	Г	-
*	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 3	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	8	Не більше 7	В	-
	Номер II категорії	1	2	12	Не менше 20	Г	-
	Номер III категорії	1	3	14	Не менше 60	Г	-

¹⁾Види санвузлів та їх обладнання:

А. Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, рушникосушитель, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м².

Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушитель, площею не менше 6,5 м².

В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушникосушитель, площею не менше 3 м².

Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м².

²⁾ З вітальнею не менше 16 м².

Примітка. Поповерхові загальні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли у громадських зонах готелів та мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків – один унітаз, один пісуар, для жінок – два унітази.

Вимоги до різних типів номерів готелів

Показник	Номер вищої категорії					Стандарт, номер I категорії	Номер II категорії	Номер III категорії	Номер IV категорії	Номер V категорії
	Президентський апартамент	Апартамент	Люкс	Дуплекс	Напівлюкс, студіо					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<i>1 Номерний фонд</i>										
1.1 Одна житлова кімната					+	+	+	+	+	+
1.2 Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат				+						
1.3 Дві і більше житлових кімнат - спальня, вітальня або кабінет			+							
1.4 Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня		+								
1.5 Три і більше житлових кімнат, міні-кухня або кухонна ніша, спальня, кабінет, вітальня або їдальня	+									
<i>2 Санітарно-технічне обладнання номера</i>										
2.1 Умивальник, ванна або джакузі, душ, унітаз, біде	+									
2.2 Умивальник, ванна, душ, унітаз		+		+						
2.3 Умивальник, ванна або душ, унітаз			+		+	+				
2.4 Умивальник та унітаз							+	+		
2.5 Умивальник									+	
2.6 Додатковий санвузол	+	+								
<i>3 Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем</i>										
3.1 Кухонне обладнання	+	+								
3.2 Шафа з полицками, вішалкою і плічками						+))	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.3 Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями і плічками	+	+	+	+	+	+ ⁹⁾				
3.4 Міні-сейф у номері ¹⁾	+	+	+	+	+	+				
<i>4 Телефонний зв'язок</i>										
4.1 Міський телефон	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ¹⁰⁾			
4.2 Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах ²⁾	+	+	+	+	+	+				
4.3 У кожній кімнаті номера ^{2), 7)}	+	+	+	+						
4.4 У санвузлах номера	+	+	+	+						
4.5 Пристрій для пробудження (таймер) ^{2), 8)}	+	+	+	+	+	+				
<i>5 Електротехнічне обладнання номера</i>										
5.1 Освітлення:										
5.1.1 загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.2 світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.3 лампа, яка освітлює робоче місце (стіл) ³⁾	+	+	+	+	+	+				
5.1.4 світильник над умивальником	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5.1.5 вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.6 вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка ^{4) 2)}	+	+	+	+	+	+				

Склад приміщень поверхового обслуговування готелів

Приміщення	Площа, м ² , не менше
1. Холи (вітальні) з розрахунку, не менше:	
готелі категорії *	9 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 25 м ²
готелі категорії **	20 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 40 м ²
готелі категорії ***	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 80 м ²
готелі категорії ****	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 120 м ²
готелі категорії *****	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 160 м ²
2. Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10(12) ¹⁾
3. Приміщення старшої покоївки (зав. попо-верховим господарством, кастелянші) ²⁾	12
4. Комора брудної білизни ³⁾	6
5. Комора прибирального інвентарю	4
6. Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7. Кімната побутового обслуговування ⁴⁾	6-8
8. Приміщення для зберігання візків покоївок ⁵⁾	8(12) ¹⁾
9. Приміщення чищення взуття ⁶⁾	6
10. Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4

1) Цифри в дужках - для категорій **** і *****.

2) У готелях місткістю 300 місць і більше.

3) У готелях місткістю 100 місць допускається замінити шафами.

4) У готелях категорій *, **, *** при проживанні на поверсі менше 30 осіб допускається розміщувати через поверх.

5) Для категорій *** і вище.

6) Для категорій **** і *****. Для готелів категорій ** і вище можуть застосовуватися спеціальні пристрої для чищення взуття на поверхах.

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи
з дисципліни

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ (ПРАКТИКУМ)

*(для студентів 5-6 курсу всіх форм навчання спеціальності
7.14010101, 8.14010101 – Готельна і ресторанна справа)*

Укладачі: **БАЛАЦЬКА** Наталя Юріївна
СЕГЕДА Ірина Василівна

Відповідальний за випуск: канд. техн. наук, доц. *С. О. Погасій*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *І. В. Сегеда*

План 2014, поз. 354 М

Підп. до друку 15.05.2015 р.	Формат 60 x 84/16
Друк на різнографі.	Ум. друк. арк. 2,6
Зам. №	Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4705 від 28.03.2014 р.